



ASPERGES UIT DE BRAADZAK.

NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 10 mooie dikke asperges,
- ¼ borrelglas witte wijn. (PINOT BLANC o.i.d.)
- 1 citroen,
- handvol geknipte krulpeterselie,
- 1 laurierblad,
- Peper/zout,

DOE DE OVEN AAN OP 200 GRADEN.

BEREIDEN:

1. Schil je asperges, snij ze zodanig zodat ze in de breedte in je braadzak passen.
2. Bewaar de kleine achterstukjes voor een salade.
3. Snij een schijf uit het midden van de citroen, en snij deze in 4 stukken.
4. Doe ook in de braadzak.
5. Giet de wijn erin.
6. Doe het laurierblad erbij,
7. En de krulpeterselie,
8. Peper/zout,

Bind de braadzak dicht, en leg deze op een ovenschaal in de oven.

VERGEET NIET EEN GAATJE ERIN TE PRIKKEN, BOVENAAN DIE BRAADZAK !!!

Na ca 45 minuten in de oven heb je een uitgelezen recept !

EET SMAKELIJK. ☺

(Salade ?? Snij een dikke tomaat in dunne (½ cm) schijven, doe er HEEL dun gesneden schijfjes sjalotje over. Eetlepel wijnazijn, olie, peper/zout. En de , in dunne schijfjes, gesneden stukjes rauwe asperge. Die je van zonet over hebt gehouden. Omdat ze in die lengte niet in de braadzak passen. Even goed mixelen.. klaar.)

